

El Tiempo como Medida de Control de Salud Pública para Alimentos Calientes o Fríos

Regulación 61-25: Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo



www.scdhec.gov/food

Cinco Factores Clave de Riesgo

brotes de enfermedad transmitida por los alimentos identificados repetidamente:

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación

2. Cocción Inadecuada

3. Equipo Contaminado

4. Alimentos de Fuentes no Seguras

5. Mala Higiene Personal

1 y 2 son tratados en esta hoja.

Regulación 61-25

Citación 3-501.19

El Tiempo como medida de Control de Salud Pública puede ser utilizado en lugar del tiempo y la temperatura siempre y cuando se cumplan ciertos requisitos y la instalación no sea una que proporcione servicios exclusivamente a una población altamente susceptible, como por ejemplo un hospital.

Consulte la información a la derecha para los requisitos.

Razones de Salud Pública

El alimento conservado sin control de temperatura permite que el producto se caliente y enfríe con los entornos ambientales. Tanto para las condiciones de enfriamiento como las de calentamiento, el crecimiento de microorganismos patógenos depende de la cantidad de tiempo que el alimento pasa en un rango de temperatura óptima.

El Tiempo como medida de Control de Salud Pública (TPHC, por sus siglas en inglés) se refiere al uso del tiempo para monitorear el alimento en lugar de la temperatura.

Los establecimientos alimenticios ahora pueden utilizar el Tiempo como Control de Salud Pública para el Control de Tiempo y Temperatura para la Seguridad de los Alimentos (TCS de Alimentos) sin un control de temperatura durante cuatro a seis horas si cumplen con ciertos límites y pautas de tiempo.

La citación **3-501.19** permite el uso del Tiempo como un Control de Salud Pública para la seguridad en aquellos casos en que los alimentos pueden ser conservados entre 45°F y 130°F si se implementan en forma apropiada las siguientes condiciones:

- » El establecimiento de venta al menudeo **debe tener** procedimientos escritos, preparados con anticipación, y estos deben estar disponibles para el DHEC a pedido.
- » Los procedimientos **deben especificar con claridad con qué frecuencia** se controlarán las temperaturas.



Una vez que se alcanzan los límites de tiempo, cualquier alimento restante DEBE SER SERVIDO O DESECHADO DE INMEDIATO.

Para conservar alimentos calientes o fríos sin control de temperatura, la instalación **puede desarrollar un procedimiento** para conservar el alimento durante un **máximo de cuatro (4) horas** si:

- » El alimento tiene una temperatura inicial interna inferior a 45°F o superior a 130°F cuando se retira del control de temperatura de conservación caliente o frío; y
- » El alimento está marcado, o de otra manera identificado claramente con:
 - La hora en que fue sacado del control de temperatura;
 - La hora de descarte luego de las cuatro (4) horas; o
 - Ambos.

Para conservar alimentos fríos sin control de temperatura, la instalación **puede desarrollar un procedimiento** para conservar el alimento durante un **máximo de seis (6) horas** si:

- » El alimento tiene una temperatura inicial interna de 45°F o menos cuando es retirado del control de temperatura; y
- » La temperatura del alimento no supera 70°F en ningún momento durante el período de seis (6) horas.